



2012年2月

# 暮らし便り~ノロウイルス対策特集~

冬の季節を中心にノロウイルスによる嘔吐(おうと)や下痢などの健康被害が急増します。今回は、ノロウイルスについて予防や対応方法、関連商品をご案内いたします。

## ノロウイルスって？

ノロウイルスは、冬に多発する感染症胃腸炎(非細菌性急性胃腸炎)を引き起こすウイルスの一種で、通常は嘔吐(おうと)や下痢の症状が1~2日続いた後、治ります。後遺症はなく、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。ただし、幼児や高齢者など、身体の抵抗力が弱っている方が感染すると、重症になることがありますので、注意が必要です。

## どうやって感染するの？

ノロウイルスの感染力は強く、ほとんどの場合、口から体内に入ることにより感染します。感染経路は大きく分けて2通りです。

### <汚染された食品を食べて感染>

カキやアサリ等の二枚貝は、ノロウイルスを海水中からろ過摂取し、体内に蓄積しています。それらを加熱不十分のまま食べることにより感染します。また、ノロウイルスに汚染された手指で調理した食品を食べることで感染します。

### <ノロウイルスに感染した方のふん便や嘔吐(おうと)物などから感染>

ノロウイルスを含むふん便や嘔吐(おうと)物を処理する際に、不適切な方法で処理をすると手指が汚染されます。汚染された手指で口に触れると感染する他、タオル等を共用することによって感染が広がります。また、ノロウイルスは乾燥すると空気中に拡散するため、室内を漂うノロウイルスを吸い込んで感染します。

嘔吐(おうと)や下痢が激しい場合は、脱水症状を起さないよう、水分を補給してください！

## ☆☆予防法☆☆

### 基本は手洗い

ノロウイルスの感染は、手指を介して口から入る場合がほとんどです。家族全員がきちんと手を洗うことが感染予防の基本です。



### ●手洗いには石鹸を使いましょう●

直接ノロウイルスの感染力を失わせる効果はありませんが、手の脂肪などの汚れを落とすことにより、ノロウイルスが手指からはがれやすくなります。

### 加熱調理

ノロウイルスは熱に弱いので、食材(特に二枚貝)の中心部までしっかり加熱しましょう。加熱する温度の目安は、85℃以上で1分以上です。  
※加熱出来ないものは、流水でしっかり洗浄しましょう。



### ふん便・嘔吐(おうと)物の処理は確実に

ノロウイルスを含むふん便や嘔吐(おうと)物は確実に処理し、家庭内での感染を防ぎましょう。消毒が不十分の場合、その後乾燥して空気中に漂うことがあり、広範囲に飛散するので注意が必要です。

ふん便や嘔吐(おうと)の処理の際には手袋やマスクを着用し、2次感染を防ぎましょう。使用後はビニール袋に入れ、密封して捨ててください。

### 防護セット(10回分)

Aセット 定価2,100円(税込)

Bセット 定価1,800円(税込)

カタログ15号 P.169掲載



作業後は必ず石鹸で手洗いを!!

汚物(おうと吐物など)が付着した衣類は洗濯の前に消毒が必要です。また、おうと吐した場所や使用したトイレ、ドアノブ、ベッド回り等直接手で触れる場所も消毒しましょう。

アルコール消毒は効果がありません。ノロウイルスには、次亜塩素酸ナトリウムが有効です。

※金属がさびたり、漂白(変色)作用があるのでご注意ください。

つけるだけ 1100ml 次亜塩素酸ナトリウム1.0%

定価1,155円(税込)

院内用 つけるだけ 4000ml

食品添加物：次亜塩素酸ナトリウム製剤1w/v%

定価3,675円(税込)

※次亜塩素酸ナトリウムは希釈してご使用下さい。



暮らし生き活き 宇都宮製作株式会社

大阪 Tel 06-6748-8468 Fax 06-6748-8469

東京 Tel 03-5642-6220 Fax 03-5642-6221